

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CENTRO DE CIÊNCIAS
RURAIS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA

Mariana Cardoso Vogg

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
EM MEDICINA VETERINÁRIA

Santa Maria, RS

2021

Mariana Cardoso Vogg

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM
MEDICINA VETERINÁRIA**

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado apresentado ao Curso de Graduação em Medicina Veterinária do Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal de Santa Maria, como requisito parcial para a avaliação da Disciplina de Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária.

Local de Estágio: Comesul Beef

Supervisor do Estágio: Milena Pereira Marimon (Médica Veterinária)

Orientador na UFSM: Vicente Celestino Pires Silveira (Professor, PhD, Médico Veterinário)

Santa Maria

2021

DEDICATÓRIA

Dedico este relatório final de estágio à minha família que mesmo de longe sempre me acompanhou, em especial ao meu pai, minha mãe e minha avó Irene C. Vogg e tia Karin que sempre estiveram comigo para me guiar e me deram o impulso necessário para seguir adiante nos momentos mais difíceis. Por serem meus exemplos de caráter, persistência e empatia.

Dedico à minha grande amiga *Carolina de Myron Cardoso Ponzi, in memorian*, que foi um exemplo de dedicação, coragem e integridade e que, mesmo depois de partir, seguiu me ensinando tantas coisas, as mais difíceis e dolorosas de serem aprendidas.

Dedico a todos os meus amigos que sempre estiveram comigo em todos os momentos, desde os mais difíceis aos mais prazerosos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao meu professor e orientador Vicente Celestino Pires Silveira por todos os ensinamentos ao longo do tempo em que fui sua estagiária e por ter me oferecido tantas oportunidades durante a graduação.

Agradeço ao professor Jean François Tourrand, que me acolheu no projeto “Highlands” e que segue me acompanhando na vida acadêmica.

Agradeço a Milena Pereira Marimon e Leonardo Fortes pela oportunidade de estágio e com isso tantos aprendizados.

Agradeço a Universidade Federal de Santa Maria, por proporcionar a minha permanência em uma universidade de qualidade e pela formação que desenvolvi nesses cinco anos no curso de Medicina Veterinária.

RESUMO

RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

AUTOR: Mariana Cardoso Vogg

ORIENTADOR: Vicente Celestino Pires Silveira

SUPERVISOR: Milena Pereira Marimon

O presente relatório tem por objetivo descrever as atividades acompanhadas e realizadas durante o Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária (ECSMV), que foi realizado no Frigorífico Comesul Beef, na área de controle de qualidade e habilitação para exportação para a China, sob orientação da Médica Veterinária Milena Pereira Marimon, durante o período de cinco de outubro de 2020 a seis de janeiro de 2021, perfazendo 396 horas sob regime de seis horas diárias. No decorrer deste período foi possível acompanhar e auxiliar a rotina diária do frigorífico e a solicitação para habilitação para exportação de cortes para a República Popular da China. Esse período de Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária é de suma importância para o aprimoramento dos conhecimentos adquiridos durante o curso de graduação pois é o período no qual os alunos têm a oportunidade de associar e articular todo o conhecimento teórico-prático adquirido. O estágio na indústria de carnes é de grande valia para os alunos de graduação em medicina veterinaria pois nos traz ao encontro do mercado de trabalho e dos desafios da indústria na conjuntura atual do nosso país. As atividades acompanhadas e desenvolvidas durante o período de estágio curricular serão descritas detalhadamente conforme o decorrer deste relatório.

Palavras-chave: Indústria Frigorífica. Exportação. Habilitação.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Serviço de Inspeção Federal	10
Figura 2 – Entrada do frigorífico Comesul Beef	11
Figura 3 – Imagem aérea da planta do Comesul Beef.....	12
Figura 4 – Exportações Brasileiras do Agronegócio por Mercados 2020.....	18
Figura 5 – Exportações Brasileiras do Agronegócio por Setores 2020.....	18
Figura 6 – Ilustração da disposição da Midia Eletronica	23

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Programas de autocontrole do Comesul Beef.....	15
Tabela 2 – Tabela de atividades realizadas durante ECSMV	16
Tabela 3 – Países aprovados para Exportação	19

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Administração Geral de Aduanas da China (GACC)
Administração Geral de Supervisão da Qualidade, Inspeção e Quarentena da China (AQSIQ)
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
Certificado Sanitário Internacional (CSI)
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)
Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária (ECSMV)
Fundo Monetário Internacional (FMI)
Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)
Material Específico de Risco (MER)
Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA),
Organização Mundial da Saúde Animal (OIE)
Programas das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD)
Programas de Autocontrole (PAC's)
Prouduto Interno Bruto (PIB)
Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA)
Serviço de Inspeção Federal (SIF)
Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA)

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	COMESUL BEEF AGRO INDUSTRIAL EIRELI	10
3	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	13
3.1	HABILITAÇÃO DA PLANTA AO MERCADO CHINÊS	17
4	CONCLUSÃO	25
	REFERÊNCIAS	26
	ANEXO A – COZIMENTO DOS ESTÔMAGOS	29
	ANEXO B – PLANILHA DE BEA.....	31
	ANEXO C – ANÁLISE DE PERIGO E PONTO CRÍTICO DE CONTROLE	33
	ANEXO D – TABELA DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO	36
	ANEXO E – PLANILHAS DE LIBERAÇÃO PPHO- PRÉ-PERACIONAL.....	39
	ANEXO F – QUESTIONÁRIO PARA IMPORTAÇÃO DE CARNE	57
	ANEXO G – DECLARAÇÃO DE HORAS DE ESTÁGIO	67

1 INTRODUÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária (ECSMV) é um componente do décimo semestre da faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) de caráter obrigatório e de fundamental importância para a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante os demais semestres da graduação. É um período de aprimoramento dos conhecimentos e aplicação dos aprendizados teóricos na prática.

O presente relatório busca descrever a experiência da estagiária durante o período do ECSMV, o qual foi realizado no Frigorífico Comesul Beef, na cidade de Pantano Grande, estado do Rio Grande do Sul. O período de realização do estágio foi de cinco de outubro de 2020 a seis de janeiro de 2021, compreendendo 396 horas de atividades práticas no regime de trinta horas semanais e 90 horas de atividades teóricas, perfazendo as 486 horas. sob orientação do professor, PhD Vicente Celestino Pires Silveira.

A escolha do local de estágio se deu devido à possibilidade de acompanhar o processo de habilitação da planta para exportação de cortes bovinos à República Popular da China. Sendo o local uma planta que tem relevância na região como principal indústria e grande geradora de empregos no próprio município e nos arredores. A empresa permite que o estagiário tenha uma experiência além do meio acadêmico, lidando com situações do dia a dia de uma indústria frigorífica de inspeção federal.

O presente trabalho tem como objetivo relatar as atividades desenvolvidas durante o período de estágio curricular. Para tal, foi subdividido no desenvolvimento das atividades na empresa e explicação da importância da atividade desenvolvida e revisão sobre os principais aspectos da habilitação de uma planta para exportação, com contribuição de tabelas para melhor organização e compreensão de cada tema tratado, assim como comparação com a literatura científica e legislação disponível.

2 COMESUL BEEF AGRO INDUSTRIAL EIRELI

O frigorífico Comesul Beef teve o início de suas atividades em 1996. Localizado no município de Pantano Grande, Rio Grande do Sul, à 128 km de Porto Alegre e 292 km do Porto de Rio Grande, RS. A empresa faz o abate, industrialização e comercialização de cortes de bovinos, bubalinos e ovinos. Possui o serviço de inspeção federal (Figura 1), SIF 2679, desde 2016 vem buscando novas habilitações para exportação e já possui para cinco diferentes países.

Figura 1 - Serviço de Inspeção Federal



Fonte: Comesul Beef

A Comesul Beef possui um parque industrial com 6.000 m² de área construída. Conta com uma linha de abate, com velocidade de abate de 50 cabeças/hora, capacidade anual de 114.840 cabeças/ ano ou 30.000 toneladas e capacidade de dessossa de 84 toneladas anualmente. A planta possui oito câmaras de resfriamento com capacidade total de 3.110,46 m³ sendo entre essas uma Câmara de resfriamento para sequestro com 137,50 m² de capacidade, seis Câmaras de resfriamento de carcaças com capacidade de 2.573 m³ e uma Câmara pulmão, que é a responsável por abstercer a dessosa, com capacidade de 399,00 m³. Conta com cinco Câmaras de congelamento com capacidade de 2.645,68 m³, sendo divididas em uma Câmara de estocagem de congelados com 2.096 m³ e quatro Câmaras de congelamento (Túneis) com 549,68 m³.

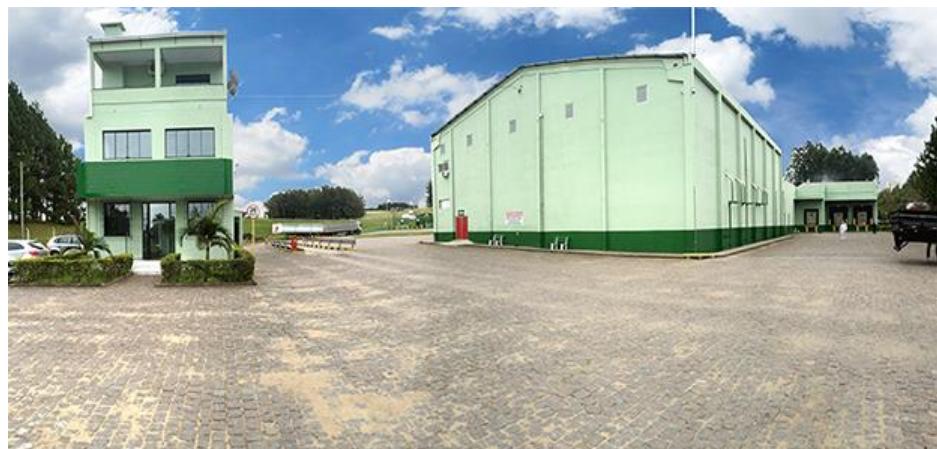
A água utilizada no processo produtivo advém do próprio estabelecimento que possui estação de tratamento no local. A água é de superfície proveniente de um açude localizado em área próxima às instalações industriais. O método de tratamento é a cloraração e a água, após a captação, passa pelos processos de floculação, quando necessário por um processo de correção de pH e antes de entrar nos reservatórios passa pelo processo de cloração, seguido de um

processo de filtração à qual possui três filtros de areia que são higienizados periodicamente. A planta possui dez reservatórios para distribuição da água após tratada com capacidade total de armazenamento de 260.000 litros de água.

A empresa conta com a colaboração de um total de 310 funcionários. Estes sendo 28 gestores técnicos, 18 colaboradores da equipe oficial de inspeção e quarentena, e 264 colaboradores para as diversas funções que possibilitam o funcionamento da fábrica. O Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), conta com a equipe de fiscalização das operações diárias compostas por dois fiscais médicos veterinários e 11 auxiliares de inspeção com ensino médio completo. Possui um turno de trabalho por dia, durante os cinco dias da semana. O diretor administrativo é o Sr. Leonardo Dalmazzo Fortes e a Coordenadora da Qualidade a Médica Veterinária Milena Pereira Marimon.

Os tipos de produtos que a empresa produz são: Carne Resfriada de Bovino com Osso, Carne Congelada de Bovino com Osso, Carne Resfriada de Bovino sem Osso, Carne Congelada de Bovino sem Osso, Carne Resfriada De Ovino Com Osso, Carne Resfriada De Ovino Sem Osso, Carne Congelada De Ovino Com Osso, Carne Congelada De Ovino Sem Osso, Miúdos Congelados de Bovino, Miúdos Resfriados de Bovino, Miúdos Resfriados De Ovino, Miúdos Congelados De Ovino, Miúdos Resfriados De Bubalino, Miúdos Congelados De Bubalino, Hambúrguer De Bovino, Envoltórios Naturais Salgados de Bovino, Gordura Congelada de Bovino, Despojos Congelados Bovino, Despojos Congelados Bubalinos, Despojos Congelados Ovinos. Na imagem a seguir (Figura 2) pode-se visualizar as instalações do frigorífico Comesul Beef:

Figura 2 - Entrada do frigorífico Comesul Beef



Fonte: Comesul Beef

O ECSMV desenvolvido no Frigorífico Comesul Beef teve como supervisor a Médica Veterinária Milena Pereira Marimon, que possibilitou o acompanhamento da rotina com revisão e organização de documentos e preparação do pedido de habilitação da planta para entrada no mercado chinês. Também foram acompanhados as monitoras do controle de qualidade de cada setor da indústria e a Engenheira de Produção Carla Rodrigues.

A imagem a seguir (Figura 2) mostra a visualização aérea da planta do Comesul Beef:

Figura 3 - Imagem aérea da planta do Comesul Beef



Fonte: Comesul Beef

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o período de estágio no Frigorífico Comesul Beef foi possível acompanhar a rotina da indústria em seus diversos setores, desde a chegada dos animais até o carregamento de meias carcaças e cortes desossados. Foi realizado o acompanhamento das monitoras de qualidade em cada setor da indústria, acompanhando o preenchimento das planilhas, reorganização e atualização dos programas de autocontrole (PAC's), acompanhamento do pedido de habilitação da planta para exportação para República Popular da China.

Durante o período de estágio, o estágiário possuía algumas responsabilidades na rotina. Todos os dias deveria conferir a documentação entregue pelas monitoras da qualidade, setor comercial, setor de abastecimento de água e cozimento de estômagos. (ANEXO A). Todos estes monitoramentos fazem parte dos PAC's. São feitas planilhas diárias, semanais, quinzenais e mensais de monitoramento de todos os setores do frigorífico, cada um com sua periodicidade pré determinada.

Segundo o Art. 10 do RIISPOA (Decreto 10.468/2020) “análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;” e os “programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;”. O Art. 12 do RISPOA estabelece a responsabilidade do SIF para a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. E o Art. 74. do RISPOA estabelece que:

Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º. (BRASIL, 2020, n.p.)

O Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores Industrializadores de Alimentos é dado pela Portaria MAPA nº 368/1997 e a Portaria MAPA nº 46/1998 que estabelece obrigatoriedade de implantação de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle nos estabelecimentos com SIF Segundo as Guidelines do Codex Alimentarius.

As análises de autocontrole, que são realizadas pelas monitoras são amostragens do funcionamento dos diversos setores, são 10% do total. Por exemplo a Planilha de BEA (ANEXO B), se no dia foram abatidos 300 animais, a planilha será preenchida com 15 animais pela manhã e 15 no período da tarde, podendo variar o número por turnos, mas não o número total. O único monitoramento, no Frigorífico Comesul Beef, que não é uma amostragem e deve ser feito em 100% das meias carcaças é o PCC – Ponto Crítico de Controle do abate, significa que todas as meias carcaças passarão pelas monitoras do PCC (ANEXO C) para análise de contaminação gastrointestinal.

Todos os dias após entrega das planilhas pelas monitoras, as mesmas eram conferidas verificando datas, turno e assinaturas. Após as planilhas eram entregues a Coordenadora do Controle de Qualidade para que fossem assinadas por ela. E para finalizar, eram postas em uma ordem específica e separadas por data. Diariamente a tabela referente à pesagem do Material Específico de Risco (MER) (ANEXO D) era escaneada e enviada ao SIF.

A manutenção da organização das planilhas é essencial pois a cada 03 meses o SIF recolhe e realiza uma auditoria documental. Neste sentido, o método de organização proposto pela coordenadora da qualidade Milena P. Marimon facilita a entrega da documentação para o SIF.

Durante o ECMV também foi conferida toda a documentação necessária para uma possível auditoria do MAPA, caso fosse aceito o pleito à habilitação à China. Com isso, também foi realizada a atualização de todos os Programas de Autocontrole.

O frigorífico Comesul Beef dispunha dos seguintes Programas de autocontrole que estão dispostos a seguir (Tabela 1):

Tabela 1 - Programas de autocontrole do Comesul Beef

Planos De Autocontrole Implantados Na Indústria - Nº	Descrição
PAC 1	Aguas Residuais
PAC 1	Calibração de Instrumentos
PAC 1	Iluminação
PAC 1	Manutenção
PAC 1	Ventilação
PAC 2	Água de Abastecimento
PAC 3	Controle Integrado de Pragas
PAC 4	Higiene Industrial e Operacional
PAC 5	Higiene e Hábitos Higiênicos
PAC 6	PSO – Procedimentos Sanitários Operacionais
PAC 7	Controle de Matérias Primas
PAC 8	Ingredientes e Material de Embalagem
PAC 9	Controle de Temperaturas
PAC 10	APPCC
PAC 11	Análises Laboratoriais
PAC 12	Plano de Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude
PAC 13	Rastreabilidade e Recolhimento de Produtos
PAC 14	Respaldo para Certificação Oficial
PAC 15	BEA – Bem- Estar Animal
PAC 16	MER – Material Específico De Risco
PAC 17	Has - Comesul
	Pontos de Avaliação e Triagem no Recebimento do Animal

Fonte: Organizado pelo autora.

Todos estes documentos serão avaliados e revisados em caso de uma auditoria oficial do MAPA para as etapas finais de habilitação para o mercado Chinês. Também foram acompanhadas algumas melhorias na Planta para se adequar às exigências do mercado.

Na última semana do ECSMV foi realizado o acompanhamento da liberação dos setores (ver planilhas liberação PPHO- pré-operacional no ANEXO E) as 06:00 AM, e apontado as principais falhas do setor de limpeza industrial. A qual é feita pela equipe noturna, que começa as 06:00 PM, após o término das atividades de abate, e acaba as 03:30 AM. A equipe noturna estava com dificuldade em revisar pequenos detalhes, que quando ficavam sujos, a equipe do abate pela manhã acabava tendo que refazer partes da limpeza, atrasando a liberação para o abate e dessossa e consequentemente todo o início das atividades na planta.

Foi montado um treinamento para a equipe da noite, mostrando aos mesmos a

importância da limpeza e dos processos de higienização para uma industria de alimentos, todos os males que acarretam uma limpeza deficiente, como atraso no inicio das atividades, a realização de nova limpeza pela equipe que não é responsável por isso, gerando um custo dobrado para realização da mesma atividade e uma possível VOEC – Verificação Oficial dos Elementos de Controle, que quando existem não conformidades, acaba por gerar uma multa para a empresa. Após o treinamento foi feito o acompanhamento da limpeza industrial e apontado os locais e erros mais comuns. O resultado do treinamento não foi acompanhado pelo termino do período do ECSMV.

A atividade principal do estagiário foi na área documental relacionada à habilitação ao mercado chinês no entanto quando necessário outras atividades foram realizadas. Nem todas as atividades acompanhadas pelo estagiário foram descritas neste relatório, devido ao Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório, que possui uma cláusula de confidencialidade firmada entre o estagiário e a empresa contratante, por se tratar de uma indústria frigorífica em que o mercado é bastante competitivo.

Tabela 2 - Tabela de atividades realizadas durante ECSMV

Atividade		Total %
Acompanhamento de Abates	24	15%
Acompanhamento do Setor de Dessossa	30	19%
Acompanhamento Expedição	3	1,9%
Acompanhamento da Chegada de Boiadeiros	4	2,5 %
Acompanhamento de liberação dos setores para inicio das atividades	17	10,5%
Organização de PAC's	21	13%
Atualização de PAC	1	0,6%
Acompanhamento de abate de emergência	1	0,6%
Organização e revisão de Documentação	59	36,6%
Acompanhamento da Limpeza Industrial Noturna	1	0,6%
Total	161	100%

Fonte: Organizado pelo autora.

3.1 HABILITAÇÃO DA PLANTA AO MERCADO CHINÊS

A China é uma das economias que mais se destacou nas últimas décadas entre os países emergentes e em desenvolvimento e é atualmente uma das economias que mais crescem no mundo, de acordo com o Fundo Monetário Internacional (FMI, 2021). Em 1978, o governo de Deng Xiaoping iniciou reformas econômicas na China, entre essas reformas estava a abertura e forte incentivo à industrialização do país e atração de investimento estrangeiro. O reflexo desse processo foi o crescimento real médio anual do Prouduto Interno Bruto (PIB) gravitando em torno de 10%, concomitante com uma inflação média anual de 6% (NONNENBERG; LEVY; NEGRI; COSTA, 2009).

De acordo com dados dos Programas das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD, 2020) (UNDP, em inglês), o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) da China passou de 0,53 em 1975 para 0,76 em 2020. A China iniciou com esse processo um cenário de gigantesca redução da pobreza. Segundo os PNUD, apenas entre 1990 e 2002, o número de chineses com rendimento abaixo de US\$ 1,00/dia caiu de 490 milhões para 88 milhões. Leão, Pinto e Acioly (2011) explicam que a China apresentou uma elevada taxa de crescimento médio anual do Produto Interno Bruto (PIB) de 10% entre 1980 e 2010 e um crescimento significativo do PIB per capita (em preço corrente) que saltou de US\$ 205,1 em 1980 para US\$ 4.282,9 em 2010.

Um estudo da FAO (2002) demonstrou mudanças notáveis no consumo de alimentos em economias em desenvolvimento. Entre essas mudanças, destaca-se a convergência das tendências de consumo. Segundo os PNUD (BAODONG, 2013), a proporção de pessoas com o consumo de alimento abaixo do mínimo requerido de energia caiu de 17% em 1990 para 7% em 2002. Junto com o aumento da ingestão de energia, a estrutura da dieta da população chinesa também está mudando. O consumo de grãos e raízes está diminuindo, enquanto a ingestão de produtos de origem animal se mostra uma tendência ascendente. Desde a reforma e abertura chinesa, a nutrição infantil, qualidade de vida e saúde tem melhorado significativamente.

Segundo a Secretaria de Comércio Exterior do Ministério da Economia Brasileiro (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2020) a China é a maior importadora de produtos brasileiros, entre eles a carne bovina fresca, refrigerada ou congelada ocupa o 3º lugar, com 4.037.534.862 kg em 2020 com uma variação de 50,35% a mais em relação ao ano anterior. A importação de carne bovina do Brasil pela China passou de 0,2% em 2000 para 31% em 2018. (MENEZES, 2020). Hong Kong importa carne brasileira há mais de duas décadas, ao passo que a China se tornou grande importadora desse produto só recentemente. Apesar disso, acredita-se que grande

parte das importações de carne de Hong Kong é destinada à China, existindo assim uma espécie de triangulação (FERREIRA; VIEIRA FILHO, 2019). Em setembro de 2019, a China habilitou mais 25 frigoríficos brasileiros, subindo de 64 para 89 o total de plantas habilitadas. Desses 25 estabelecimentos, 17 são produtores de carne bovina (MAPA, 2019b, n.p.).

Figura 4 – Exportações Brasileiras do Agronegócio por Mercados 2020



Fonte: MAPA, 2020, n.p.

Figura 5 - Exportações Brasileiras do Agronegócio por Setores 2020



Fonte: MAPA, 2020. n.p.

Com essas mudanças e visando o aumento de suas exportações, muitos frigoríficos brasileiros buscam a habilitação para exportação para a China. Neste contexto entra o Frigorífico Comesul Beef. A planta já possui habilitação para quatro países (Tabela 3) e está buscando expandir seus mercados com o mercado chinês.

Tabela 3 - Países aprovados para Exportação

Lista dos países aprovados para Exportação			
País/Bloco	Data de Aprovação	Tipo de produto aprovado	Último CSI
Arábia Saudita	10/11/2016	Carne Congelada de Bovino sem Osso	23/01/2020
Egito	11/11/2016	Carne Congelada de Bovino sem Osso	Não Exportado
Uruguai	10/11/2016	Carne Congelada de Bovino sem Osso	14/06/2020
Hong Kong	10/11/2016	Carne Congelada de Bovino Sem Osso	03/07/2020

Fonte: Organizado pelo autora.

Segundo o Decreto nº 9.013, de março de 2017 Art. 2º a inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual ou internacional são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA- e do Serviço de Inspeção Federal – SIF – vinculados ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

De Acordo com o Art. 25 todo estabelecimento que realize comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. [...]

§ 1º Para a realização do comércio internacional de produtos de origem animal, além do registro, o estabelecimento deve atender aos requisitos sanitários específicos dos países ou bloco de países importadores.

§ 2º Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais. (BRASIL, 2017, n.p.)

A exportação de produtos de origem animal está condicionada às atividades de fiscalização e inspeção exercidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme regulamentado pelo Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 (RIISPOA). Independente das atividades comerciais de negociações e contratos com importadores no exterior, as principais etapas a serem seguidas por qualquer estabelecimento para que esteja apto a exportar estes produtos são, de acordo com o MAPA: “Registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF; Cumprimento dos requisitos sanitários nacionais e os do país importador; Habilitação do estabelecimento para exportação; Certificação do produto” (BRASIL, 2017, n.p.).

Durante a realização do estágio não foi acompanhado o processo de Certificação do Produto, portanto o mesmo ficará fora do Relatório de Estágio Supervisionado em Medicina Veterinária, da mesma forma que o frigorífico em questão já está sob Inspeção Federal e não serão discutidos os procedimentos de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, visto que teoricamente o estabelecimento já possui a regularidade sanitária, técnica e legal das instalações e etapas do processo produtivo atestado pelo SIF.

O requerimento de habilitação para exportar deve ser feito no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA, seguindo a Instrução Normativa 27/2008. Para requerer a habilitação o estabelecimento deve verificar a Planilha de **Procedimento e Requisitos para Habilitação de Estabelecimentos Nacionais**, disponível no site do MAPA (última atualização dia 27/01/2021). Em caso de existirem requisitos específicos a serem cumpridos para habilitação do estabelecimento naquele país, a empresa deve solicitar uma análise ao Serviço de Inspeção Federal (SIF). Se de fato após a análise do SIF o estabelecimento cumprir todas as exigências necessárias e seja considerado apto pelo SIF deve-se abrir processo SEI (Sistema Eletrônico de Informações), seguindo as regras contidas na Instrução Normativa 27 de 2008 e Memorando-Circulara nº 176/2016//DHC/CGI. (MAPA, 2016) O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) regional, responsável pelo estabelecimento, irá analisar e dar um parecer ao pleito, se satisfatório, deverá encaminhar o pleito à Divisão de Habilitação e Certificação (DHC/CGI/DIPOA). Caberá ao SIF local e ao SIPOA regional atestar se todos os requisitos sanitários constantes no Protocolo Bilateral e legislações do país importador continuarão sendo atendidas.

As exigências sanitárias específicas são requisitos sanitários estabelecidos pelos países importadores que podem abranger desde os aspectos de saúde animal até a qualidade e identidade do produto. Tais requisitos são negociados com as autoridades sanitárias estrangeiras, no âmbito da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), antes de serem definidos e internalizados para cada produto.

A Administração Geral de Supervisão da Qualidade, Inspeção e Quarentena da China (AQSIQ) é um órgão administrativo ministerial diretamente sob o Conselho de Estado da República Popular da China a cargo de qualidade nacional, metrologia, inspeção de mercadorias de entrada e saída, a quarentena de saúde de entrada e saída, entrada e saída de animais e quarentena vegetal, importação e exportação de segurança alimentar, certificação e acreditação, normalização, bem como administrativo de aplicação da lei. Todos os

estabelecimentos devem atender a legislação brasileira mais a legislação específica do país a ser exportado.

Existe um Protocolo firmado entre a administração geral de supervisão de qualidade, inspeção e quarentena da República Popular da China e o ministério da agricultura, pecuária e abastecimento da República Federativa do Brasil em relação às condições de quarentena e sanitárias veterinárias da carne bovina a ser exportada do Brasil para a China, com fins de facilitar o comércio bilateral. Os principais requisitos para exportação à China presente no Protocolo (CEBC, s.d.) são:

- O MAPA será responsável pela exportada à China e pela emissão da Certificação Sanitária.
 - Tenha menos de 30 meses de idade ao ser abatido.
 - Nenhum sintoma ou lesão compatível com tuberculose ou brucelose seja apresentado durante as inspeções ante-mortem e post-mortem. Caso alguma dessas doenças seja detectada em um lote específico, durante as inspeções antemortem e post-mortem, outras peças de carne bovina desossada originada de do gado pertencente a esse lote e que foram criados na mesma fazenda de origem não deverão ser exportadas para a República Popular da China.
 - Livres de substâncias de resíduos químicos e medicamentos que possam prejudicar a saúde humana.
 - Durante o abate, o gado não estará sujeito a um processo de imobilização com um dispositivo que injetará ar ou gás comprimido na cavidade cranial, ou pelo processo de mielotomia. Os Materiais Específicos de Risco (MER) deverão ser eficientemente removidos.
 - Confirmar que todos os cadáveres do gado abatido foram refrigerados e maturados por, no mínimo, 24 horas acima de 2° antes de serem cortados, reconhecidos pelos princípios da Organização Mundial da Saúde Animal (OIE). A temperatura da carne deverá ser 2°C ~ 4°C durante um período de tempo apropriado. Todos os cadáveres deverão ser detectados e certifique-se que o valor pH no centro do filé do lombo não seja maior que 5,9, e a linha principal e os tecidos das glândulas deverão ser removidos dos cadáveres.
 - A carne deverá ser produzida de acordo com os planos de Garantia de Qualidade com base na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), e ela não deverá estar contaminada por patógenos que poderão ocasionar riscos à saúde humana.
 - O bovino, cuja carne é exportada à República Popular da China, não deverá ser abatido com outros bovinos..
 - A carne bovina desossada exportada para a China não deverá ser processada com outras

carnes bovinas.

- No local de refrigeração das fábricas de embalagem de carne, um local específico deverá ser identificado para as carnes bovinas desossadas que serão exportadas à China.
- Durante o transporte, a carne bovina desossada não deverá passar por áreas restritas ou sob vigilância por conta de contaminações.
- A temperatura interna da carne bovina desossada congelada não deverá ser maior que 18 graus Celsius abaixo de 0 (zero).
- A carne bovina desossada a ser exportada para a China deverá ser identificável imediatamente em todas as etapas de processamento e armazenamento, pois dessa forma, apenas os produtos elegíveis são exportados para a China.

Durante o processo de Habilitação, na etapa de registro no SEI, existem outras etapas a serem cumpridas que estão dispostas no OFICIO-CIRCULAR Nº 48/2020/DIPOA/SDA/MAPA, do dia 05 de julho de 2020.

1º Etapa: Preenchimento do Formulário de pedido de registro de fabricantes exteriores de carne/produtos de carne importados à P.R. China.

O questionário (ANEXO F) deve ser preenchido em 02 vias, uma em português, para o MAPA e outra em inglês e/ou chinês para o GACC – Administração Geral de Aduanas da China.

2º Etapa: Preenchimento da lista de verificação de conformidade para registro de estabelecimentos estrangeiros de carne/produtos à base de carne (CHECKLIST).

É uma autoverificação por parte dos estabelecimentos candidatos à exportação, que devem verificar seus programas de autocontrole para assegurar que cumpram os requisitos chineses. Isso deve ser realizado antes de solicitar a avaliação do serviço oficial.

3º Etapa: Lista de estabelecimentos estrangeiros de carne que solicitam o registro.

Preenchimento de dados específicos do estabelecimento.

4º Etapa: Declaração oficial de conformidade e lista de estabelecimentos indicados (DIPOA)

Trata-se de uma carta de compromisso do serviço oficial, que assume a responsabilidade de recomendar o estabelecimento. Primeiro o SIF local irá realizar a avaliação oficial e conferência de todas as informações constantes no questionário, elas devem estar de acordo com os protocolos vigentes, devem corresponder a realidade do estabelecimento e com o “checklist” de conformidade.

Após a conferência do SIF local, a documentação é enviada ao SIPOA regional, que fará uma nova conferência e caso não se encontre não conformidades será enviado ao DIPOA.

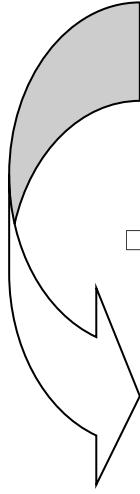
5º Etapa: Preparação da Midia Eletrônica – PEN DRIVE

O pen drive deve ser devidamente identificado, todos os arquivos devem ser enviados em PDF, salvo plantas baixas e filmes, todos os arquivos devem estar devidamente traduzidos para inglês/chinês, os anexos devem estar de acordo com o checklist. É reforçada a importância da organização dos aquivos, a versão dos arquivos em português será incluida no processo SEI para ser tramitada ao DIPOA e a versão em inglês/ chinês ai GACC. Erros de tradução serão considerados considerados graves e culminarão na devolução do questionário.

Deverão ser apresentados os seguintes documentos: I – Questionário; II – Checklist de conformidade; III – Registro do estabelecimento; IV – Declaração da empresa; V – Declaração do SIF; VI – Declaração do SIPOA.

Figura 6 – Ilustração da disposição da Midia Eletronica

Nome	Data de modificação
GACC	23/12/2020 19:25
MAPA	23/12/2020 19:25
INGLÊS	23/12/2020 19:25
PORUGUÊS	23/12/2020 19:25
Nome	Data de modificação
SIF 2679 - ATTACHMENT 1.1 Application Form for Qualification of Establishment China	15/01/2021 14:48
SIF 2679 – ATTACHMENT 1.3 Product Catalog	23/12/2020 19:25
Nome	Data de modificação
GACC	23/12/2020 19:25
MAPA	23/12/2020 19:25
INGLÊS	23/12/2020 19:25
PORUGUÊS	23/12/2020 19:25



Nome	Data de modificação
3. SIF 2679 Anexos do Checklist	23/12/2020 19:25
1. SIF 2679 Checklist de Conformidade para Registro	24/12/2020 09:41
2. SIF 2679 Sumário Checklist de Conformidade para Registro	24/12/2020 09:29
4. SIF 2679 Planilha Solicitação de Registro	27/07/2020 12:26
Levantamento Registros China	22/12/2020 13:36

Nome	Data de modificação
SIF 2679 ANEXOS 1- Informações Básicas do Estabelecimento	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 2 - Localização, Layout da planta, Instalações e Equipamentos	15/01/2021 15:19
SIF 2679 ANEXOS 3 - Fornecimento de Água	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 4 - Origem dos animais vivos	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 5 - Abate e desossa- cortes	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 7 - Controle de Temperatura	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 8 - Gestão de produtos químicos e materiais de embalagem	15/01/2021 15:19
SIF 2679 ANEXOS 9 - Tratamento de resíduos e controle de pragas	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 10 - Rastreabilidade e Recall	15/01/2021 15:19
SIF 2679 ANEXOS 11 - Gestão e Treinamento	23/12/2020 19:25
SIF 2679 ANEXOS 12 - Declaração	23/12/2020 19:25

Fonte: Organizado pelo autora.

6º Etapa : Avaliação oficial e formalização de processo SEI

O SIF local e o SIPOA regional deverão reavaliar com base nos protocolos e normas chinesas e emitir um parecer conclusivo quanto à submissão do questionário às autoridades chinesas. Se estiver conforme nas duas instâncias, será encaminhado o pen drive ao DIPOA. A versão em inglês/ chinês não será revisada pelo DIPOA sendo de inteira responsabilidade do estabelecimento solicitante.

7º Etapa: Verificação por auditoria por videoconferência após deferimento na avaliação documental.

Após o registro e a habilitação efetivados, o estabelecimento está apto a exportar os produtos de origem animal, os quais devem estar acompanhados do Certificado Sanitário Internacional (CSI).

O CSI é o documento oficial (impresso ou em formato eletrônico) emitido por autoridade competente, para o trânsito nacional ou internacional de matérias-primas e de produtos de origem animal, em atendimento aos requisitos sanitários, técnicos e legais. Os procedimentos para esta certificação foram instituídos pela Instrução Normativa (IN) nº 23, de 26 de julho de 2018 (não serão abordados os procedimentos no presente relatório pois não foram acompanhados durante o ECSMV).

4 CONCLUSÃO

A realização do Estágio Curricular Supervisionado em Medicina Veterinária é de grande valia para o aprendizado do aluno, experenciando o dia a dia de uma instituição. É uma etapa muito importante na vida do acadêmico pois permite relacionar e exercer, por meio da prática, os conhecimentos adquiridos durante a graduação e permite ao mesmo observar a necessidade de contínua atualização, independente da área escolhida, uma vez que sempre há espaço para o aperfeiçoamento. Seja específico da área escolhida, ou em um aprimoramento à nível pessoal, estes refletem sempre no profissional em gestão de tempo, gestão de pessoas, gestão das finanças pessoais e de uma empresa, ou mesmo gestão da emoção, oratória, etc. O importante é buscar sempre o aperfeiçoamento, tanto como seres humanos ou como profissionais.

O período de ECSMV no Frigorífico Comesul Beef foi muito proveitoso, pois me possibilitou aprender sobre o funcionamento de uma indústria de médio/grande porte e visualizar, na prática, as dificuldades enfrentadas diariamente pelos profissionais. Todos os profissionais se mostraram dispostos a ensinar e, ao mesmo tempo, dispostos a escutar ideias diferentes.

Um dos aprendizados mais valiosos durante o período de ECSMV foi a proximidade com diversos funcionários de diversos setores, que me mostraram a importância e, ao mesmo tempo, a dificuldade na gestão de pessoas em uma indústria com mais de 300 funcionários. As falhas em comunicação, as dificuldades no cumprimento de determinadas funções por dificuldade de compreensão. Ao mesmo tempo me permitiu observar cada um dos lados, seus motivos e suas queixas. Esses momentos de dificuldade mostram detalhes e aprendizados impossíveis de serem adquiridos durante os semestres da faculdade, ou mesmo que fossem ministrados em teoria, nada seria tão profundo quanto vivenciar eles na prática.

Conclui-se que o ECSMV foi um período de muito aprendizado e de novas experiências, que trouxe muito enriquecimento pessoal, ético e profissional, o que contribuiu para a formação e preparação para os desafios do início da atividade como médica veterinária.

REFERÊNCIAS

AQSIQ. Administração Geral de Supervisão da Qualidade, Inspeção e Quarentena da China. s.d. Disponível em: <<https://www.aqsiq.net/pt/aqsiq-aplicacao.htm>>. Acesso em: 21 jan. 2021.

BAODONG, L.; LOK-DESSALLIEN, R. CHINA'S PROGRESS TOWARDS THE MILLENNIUM DEVELOPMENT GOALS: REPORT. 13. ed. China: Ministry of Foreign Affairs of the People's Republic of China, 2013. p. 1-59.

BRASIL. Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União, 31 de março de 2017.

BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020. Diário Oficial da União, 18 de Agosto de 2020.

CEBC. Protocolo entre AQSIQ e MAPA. s.d. Disponível em: <http://cebc.org.br/sites/default/files/protocolo_entre_aqsiq_e_mapa_em_relacao_as_condicoes_de_quarentena_e_sanitarias_veterinarias_da_carne_bovina_a_ser_exportada_do_brasil_pra_a_china.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2021.

CEPEA. "Desglobalização": os riscos para a cadeia da carne bovina. Disponível em: <<https://www.cepea.esalq.usp.br/br/documentos/texto/desglobalizacao-os-riscos-para-a-cadeia-da-carne-bovina-artigo-publicado-na-revista-dbo-em-fevereiro-17-autores-sergio-dezen-e-mariane-crespolini.aspx#:~:text=%E2%80%9CDesglobaliza%C3%A7%C3%A3o%E2%80%9D%3A%20os%20riscos%20para%20a%20cadeia%20da%20c.>>. Acesso em: 29 jan. 2021.

COMESUL BEEF. Site da Empresa. Disponível em: <<http://comesulbeef.com.br/en/>>. Acesso em: 20 jan. 2021.

CONCEIÇÃO, Pedro. Human Development Report 2020: The next frontier Human development and the Anthropocene. 30. ed. New York: United Nations Development Programme, 2020. p. 393-407.

CONSELHO EMPRESARIAL BRASIL-CHINA. Administração Geral de Supervisão da Qualidade, Inspeção e Quarentena da China. Disponível em: <<http://cebc.org.br/>>. Acesso em: 20 jan. 2021.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Food balance sheets and the food consumption survey: a comparison of methodologies and results. Roma: FAO, 2002.

FERREIRA, M.D.P.; VIEIRA FILHO, J.E.R. Inserção no mercado internacional e a produção de carnes no Brasil. Rio de Janeiro: Ipea, 2019. (Ipea. Texto para discussão, 2479).

FMI. FONDO MONETARIO INTERNACIONAL. **Informes de Perspectivas de la Economía Mundial Enero de 2021.** 2021. Disponível em: <https://www.imf.org/es/~link.aspx?_id=B52E2E0927854FC8823D98E147138A43&_z=z>. Acesso em: 29 jan. 2021.

LEÃO, R; PINTO, E; ACIOLY, L; **A China na nova configuração global. Impactos políticos e econômicos**, Brasília, IPEA, p.65-187, 2011

MAPA. **AGROSTAT - Estatísticas de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro**. 2020. Disponível em: <<http://indicadores.agricultura.gov.br/agrostat/index.htm>>. Acesso em: 28 jan. 2021.

MAPA. **Certificação Sanitária**. 2019a. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/internacional/exportacao/animal/origem-animal/certificacao-sanitaria>>. Acesso em: 19 jan. 2021.

MAPA. **China habilita mais 25 frigoríficos do Brasil para exportação**. 2019b. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/china-habilita-mais-25-frigorificos-do-brasil-para-exportacao>>. Acesso em: 30 jan. 2021.

MAPA. **Exportação Produtos de Origem Animal**. S.d. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/internacional/exportacao/animal/origem-animal>>. Acesso em: 18 jan. 2021.

MAPA. **Inspeção - Empresa**. 2016. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/empresas>>. Acesso em: 19 jan. 2021.

MAPA. **Registro de estabelecimentos**. 2019c. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/internacional/exportacao/animal/origem-animal/registro-e-habilitacao-para-estabelecimentos>>. Acesso em: 18 jan. 2021.

MAPA. **Requisitos Sanitários**. 2019d. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/internacional/exportacao/animal/origem-animal/requisitos-sanitarios>>. Acesso em: 19 jan. 2021.

MENEZES, T. C. D; BACHA, C. J. C. Mudanças nos destinos das exportações brasileiras de carne bovina. **Revista Política Agrícola**, São Paulo, v. 19, n. 2, p. 50-61, mar./2020.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA. **Comércio Exterior - Principais países e produtos acumulado**. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/produtividade-e-comercio-exterior/pt-br/assuntos/comercio-exterior/estatisticas/balanca-comercial-brasileira-acumulado-do-ano>>. Acesso em: 30 jan. 2021.

NONNENBERG, M.; LEVY, P.; NEGRI, F.; COSTA, K. **O Crescimento Econômico e a competitividade chinesa**. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), Abril, 2009.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento no Brasil. Site do Programa. 2020. Disponível em: <<https://www.br.undp.org>>. Acesso em: 25 jan. 2021.

SANTOS, D. T. D; BATALHA, M. O.; PINHO, M. A Evolução do consumo de alimentos na China e seus efeitos sobre as Exportações Agrícolas Brasileiras. **Revista Economia Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 333-358, ago./2012.

SISLEGIS. Sistema de Consulta à Legislação - MÓDULO CIDADÃO. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>>. Acesso em: 20 jan. 2021.

UNDP. Human Development Reports. Disponível em: <<http://hdr.undp.org/en>>. Acesso em: 29 jan. 2021.

ANEXO A – COZIMENTO DOS ESTÔMAGOS

 **PSO – Procedimento Sanitário Operacional
BUCHARIA ÁREA LIMPA**

COZIMENTO DE ESTOMAGOS

Planilha N° 17
Elaborado: Maio/2010
Data revisão: Outubro/2020
N° Revisão: 11

DATA: _____ / _____ / _____

Colaborador responsável: _____

Encarregado ou Líder do Setor

Supervisora ou Coordenadora do CQ

	PSO – Procedimento Sanitário Operacional BUCHARIA ÁREA LIMPA COZIMENTO DE ESTOMAGOS					Planilha N° 17 Elaborado: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 11			
Espécie: BOVINOS COZIMENTO PRODUTO: OMASO (Folhoso)					Espécie: OVINOS COZIMENTO PRODUTO: Estômagos				
Alvejado	Nº de peças	Horário do início de cozimento	T (°C) água do tanque	Horário do final de cozimento	Alvejado	Nº de peças	Horário do início de cozimento	T (°C) água do tanque	Horário do final de cozimento
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
() Sim					() Sim				
() Não					() Não				
<p>Procedimento: colocar até 60 peças omasos (folhoso) peças e até 30 peças rumem com colmeia de bovinos OU até 130 estômagos ovinos nos tanques, deixando cozinhar e branquear quando necessário pelo tempo mínimo de 20 minutos em água a temperatura mínima de 90°C; Controlar o tempo e temperatura de cozimento registrando os horários de inicio de cozimento e final de cozimento e temperatura dos tanques.</p> <p>Quando forem branqueados (clarificados e alvejados) devem ser cozidos na água contendo peróxido de hidrogênio, conforme a diluição do peróxido de hidrogênio nos tanques: no início dos trabalhos colocar 250 litros de água no tanque e adicionar 5 litros do peróxido de hidrogênio V200 (ou 10 litros do peróxido de hidrogênio V100). A cada cozimento adiciona-se 0,5 litros de peróxido de hidrogênio V200 (ou 1 litro do peróxido V100) até o término dos trabalhos.</p>									
AÇÃO CORRETIVA									
AÇÃO PREVENTIVA									

ANEXO B – PLANILHA DE BEA

ABATE HUMANITÁRIO - BEM ESTAR ANIMAL																			
Monitoramento do Reflexo Corneal ()BOVINOS/SUBBULINOS ()VINOS																			
Planilha N°44 Data de elaboração: abril/2015 Data de revisão: Outubro/2020 Revisão N°08																			
Data:	Nº de animais abatidos:											Hora de início:				Hora do término:			
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
01	51	101	151	201	251	301	351	401	451	501	551								
02	52	102	152	202	252	302	352	402	452	502	552								
03	53	103	153	203	253	303	353	403	453	503	553								
04	54	104	154	204	254	304	354	404	454	504	554								
05	55	105	155	205	255	305	355	405	455	505	555								
06	56	106	156	206	256	306	356	406	456	506	556								
07	57	107	157	207	257	307	357	407	457	507	557								
08	58	108	158	208	258	308	358	408	458	508	558								
09	59	109	159	209	259	309	359	409	459	509	559								
10	60	110	160	210	260	310	360	410	460	510	560								
11	61	111	161	211	261	311	361	411	461	511	561								
12	62	112	162	212	262	312	362	412	462	512	562								
13	63	113	163	213	263	313	363	413	463	513	563								
14	64	114	164	214	264	314	364	414	464	514	564								
15	65	115	165	215	265	315	365	415	465	515	565								
16	66	116	166	216	266	316	366	416	466	516	566								
17	67	117	167	217	267	317	367	417	467	517	567								
18	68	118	168	218	268	318	368	418	468	518	568								
19	69	119	169	219	269	319	369	419	469	519	569								
20	70	120	170	220	270	320	370	420	470	520	570								
21	71	121	171	221	271	321	371	421	471	521	571								
22	72	122	172	222	272	322	372	422	472	522	572								
23	73	123	173	223	273	323	373	423	473	523	573								
24	74	124	174	224	274	324	374	424	474	524	574								
25	75	125	175	225	275	325	375	425	475	525	575								
26	76	126	176	226	276	326	376	426	476	526	576								
27	77	127	177	227	277	327	377	427	477	527	577								
28	78	128	178	228	278	328	378	428	478	528	578								
29	79	129	179	229	279	329	379	429	479	529	579								
30	80	130	180	230	280	330	380	430	480	530	580								
31	81	131	181	231	281	331	381	431	481	531	581								
32	82	132	182	232	282	332	382	432	482	532	582								
33	83	133	183	233	283	333	383	433	483	533	583								
34	84	134	184	234	284	334	384	434	484	534	584								
35	85	135	185	235	285	335	385	435	485	535	585								
36	86	136	186	236	286	336	386	436	486	536	586								
37	87	137	187	237	287	337	387	437	487	537	587								
38	88	138	188	238	288	338	388	438	488	538	588								
39	89	139	189	239	289	339	389	439	489	539	589								
40	90	140	190	240	290	340	390	440	490	540	590								
41	91	141	191	241	291	341	391	441	491	541	591								
42	92	142	192	242	292	342	392	442	492	542	592								
43	93	143	193	243	293	343	393	443	493	543	593								
44	94	144	194	244	294	344	394	444	494	544	594								
45	95	145	195	245	295	345	395	445	495	545	595								
46	96	146	196	246	296	346	396	446	496	546	596								
47	97	147	197	247	297	347	397	447	497	547	597								
48	98	148	198	248	298	348	398	448	498	548	598								
49	99	149	199	249	299	349	399	449	499	549	599								
50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600								

Encarregado do Setor

Colaborador responsável

Supervisora do CQ

	ABATE HUMANITÁRIO - BEM ESTAR ANIMAL - ÁREA INTERNA - Monitoramento do reflexo corneal <input type="checkbox"/> BOVINOS/BUBALINOS <input type="checkbox"/> OVINOS	Planilha N°44 Data de elaboração: abril/2015 Data de revisão: setembro/2017 Revisão N°05
Legenda: (C) Conforme = ausência de sinais (NC) Não-Conforme = presença dos sinais		
Verificado in loco		
AÇÃO CORRETIVA		
<p>_____ animais apresentaram reflexo óculodo palpebral e/ou respiração rítmica. _____ animais foram novamente insensibilizados com a pistola de emergência.</p> <p>Outro:</p>		
AÇÃO PREVENTIVA		
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Orientação do colaborador responsável pela insensibilização para que aguarde o momento exato em que o animal fique totalmente contido para insensibilizar o animal. <input type="checkbox"/> Manutenção da pistola de insensibilização. <input type="checkbox"/> Manutenção do box ou restrainer de contenção. <input type="checkbox"/> Outro: 		

Encontrado ou Líder do Setor

Colaborador responsável

Supervisora ou Coordenadora do CQ

ANEXO C – ANÁLISE DE PERIGO E PONTO CRÍTICO DE CONTROLE

 <p>ANÁLISE DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC</p> <p>Monitoramento de meias-carcaças de BOVINOS /BUBALINOS</p> <p>()TRASEIRO ()DIANTEIRO</p>	Planilha N°21 Data de elaboração: Junho/2011 Data de revisão: Outubro/2020 Revisão N°09
---	--

Data:	/	/	Nº de carcaças:	Nº de meias carcaças:	TF:	TC:	Graxaria:	Hora de início:	Hora do término:			
									A	B	A	B
01		51	101	151	201	251	301	351	401	451	501	
02		52	102	152	202	252	302	352	402	452	502	
03		53	103	153	203	253	303	353	403	453	503	
04		54	104	154	204	254	304	354	404	454	504	
05		55	105	155	205	255	305	355	405	455	505	
06		56	106	156	206	256	306	356	406	456	506	
07		57	107	157	207	257	307	357	407	457	507	
08		58	108	158	208	258	308	358	408	458	508	
09		59	109	159	209	259	309	359	409	459	509	
10		60	110	160	210	260	310	360	410	460	510	
11		61	111	161	211	261	311	361	411	461	511	
12		62	112	162	212	262	312	362	412	462	512	
13		63	113	163	213	263	313	363	413	463	513	
14		64	114	164	214	264	314	364	414	464	514	
15		65	115	165	215	265	315	365	415	465	515	
16		66	116	166	216	266	316	366	416	466	516	
17		67	117	167	217	267	317	367	417	467	517	
18		68	118	168	218	268	318	368	418	468	518	
19		69	119	169	219	269	319	369	419	469	519	
20		70	120	170	220	270	320	370	420	470	520	
21		71	121	171	221	271	321	371	421	471	521	
22		72	122	172	222	272	322	372	422	472	522	
23		73	123	173	223	273	323	373	423	473	523	
24		74	124	174	224	274	324	374	424	474	524	
25		75	125	175	225	275	325	375	425	475	525	
26		76	126	176	226	276	326	376	426	476	526	
27		77	127	177	227	277	327	377	427	477	527	
28		78	128	178	228	278	328	378	428	478	528	
29		79	129	179	229	279	329	379	429	479	529	
30		80	130	180	230	280	330	380	430	480	530	
31		81	131	181	231	281	331	381	431	481	531	
32		82	132	182	232	282	332	382	432	482	532	
33		83	133	183	233	283	333	383	433	483	533	
34		84	134	184	234	284	334	384	434	484	534	
35		85	135	185	235	285	335	385	435	485	535	
36		86	136	186	236	286	336	386	436	486	536	
37		87	137	187	237	287	337	387	437	487	537	
38		88	138	188	238	288	338	388	438	488	538	
39		89	139	189	239	289	339	389	439	489	539	
40		90	140	190	240	290	340	390	440	490	540	
41		91	141	191	241	291	341	391	441	491	541	
42		92	142	192	242	292	342	392	442	492	542	
43		93	143	193	243	293	343	393	443	493	543	
44		94	144	194	244	294	344	394	444	494	544	
45		95	145	195	245	295	345	395	445	495	545	
46		96	146	196	246	296	346	396	446	496	546	
47		97	147	197	247	297	347	397	447	497	547	
48		98	148	198	248	298	348	398	448	498	548	
49		99	149	199	249	299	349	399	449	499	549	
50		100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	

Legenda: (v) Conforme = ausência de contaminações gastrointestinais () Não-Conforme = presença de contaminação gastrointestinal (-) Não observado Destino Dif

Encarregado ou Líder do Setor

Monitora do PCC1B

Coordenadora ou Supervisora ou do CQ

Etapa do processo	PCC	Ações corretivas e Preventivas	O que será monitorado
Monitoramento de 100% de carcásas	PCC 1B	Ações corretivas: 1) Identificar a região e extensão da área contaminada por conteúdo (gastro ou fezes). Chamar o operador para executar a remoção imediata da contaminação; Comunicar o Encarregado ou líder do setor. 2) Intensificar o toalete; Assegurar que qualquer carcaça eventualmente contaminada como resultado do desvio não seja liberada para a etapa seguinte. Ações Preventivas: 1) Redução da velocidade de abate se encontrado focos de contaminação reincidentes no mesmo local. 2) Treinamento com orientação imediata dos operários ou substituição do operador. Fazer a correção imediata do procedimento que gerou a contaminação.	Presença de conteúdo gastrintestinal (vomitô e/ou fezes)
			MONITOR (A)
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			Hora _____ a carcaça de N° _____ com contaminação gastrintestinal na região do/a _____
			MONITOR (A)
			Foi parada a linha e a carcaça de N° _____ foi toalhada com faca, gancho e serra removendo as contaminações gastrintestinais na sua totalidade. As _____ foi liberada.
			Foi parada a linha e a carcaça de N° _____ foi toalhada com faca, gancho e serra removendo as contaminações gastrintestinais na sua totalidade. As _____ foi liberada.
			Foi parada a linha e a carcaça de N° _____ foi toalhada com faca, gancho e serra removendo as contaminações gastrintestinais na sua totalidade. As _____ foi liberada.
			Foi parada a linha e a carcaça de N° _____ foi toalhada com faca, gancho e serra removendo as contaminações gastrintestinais na sua totalidade. As _____ foi liberada.

ANEXO D – TABELA DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO

	MER PESAGEM E INCINERAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER	Planilha N° 19 Elaborado: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 11
---	--	--

Data: _____ / _____ / _____

Espécie: BOVINOS/BUBALINOS N° de animais abatidos: _____ / _____						
PESO						
BOVINOS HORA	AMIDALAS Tonsilas Palatinas e linguais kg	OLHOS kg	ENCÉFALO kg	MEDULA kg	PORÇÃO FINAL DO ÍLEO (70 cm finais do intestino) kg	Colaborador responsável pela pesagem
Média de peso por animal	100g/bov	150g/bov	300g/bov	230g/bov	150g/bov	
PESO TOTAL:						
PESO						
BUBALINOS HORA	AMIDALAS Tonsilas Palatinas e linguais kg	OLHOS kg	ENCÉFALO kg	MEDULA kg	PORÇÃO FINAL DO ÍLEO (70 cm finais do intestino) kg	Colaborador responsável pela pesagem
Média de peso por animal						
PESO TOTAL:						
PESO						
HORA	AMIDALAS Tonsilas Palatinas e linguais kg	OLHOS kg	ENCÉFALO kg	MEDULA kg	ÍLEO (70 cm finais do intestino) kg	Colaborador responsável pela pesagem
Média de peso por animal	0,4g/ov	0,4g/ov	0,9g/ov	0,5g/ov	Realizar a média	
PESO TOTAL:						

	MER PESAGEM E INCINERAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER	Planilha N° 19 Elaborado: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 11
BOVINOS: O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. BUBALINOS: O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. OVINOS: O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. O MER foi incinerado na caldeira às _____ do dia _____. 		Colaborador ou Monitor (a) responsável pelo acompanhamento
AÇÃO CORRETIVA		
AÇÃO PREVENTIVA		

Líder do Setor

Acompanhado no local
pelo (a) Monitor (a) do CQ

Supervisora ou
Coordenadora do CQ

	<p style="text-align: center;">MER PESAGEM E INCINERAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER</p>	<p>Planilha N° 19 Elaborado: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 11</p>
---	---	--

Líder do Setor

Acompanhado no local
pelo (a) Monitor (a) do CQ

Supervisora ou
Coordenadora do CQ

ANEXO E – PLANILHAS DE LIBERAÇÃO PPHO- PRÉ-PERACIONAL

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL	Planilha N°05 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 13
	Expedição de Resfriados e Congelados, Embalagem Primária de miúdos, Tuneis e Estocagem	

76.Piso				
77.Ralos				
78.Luminárias				
79.Ausência de Aguas residuais				
80.Ausência de Condensação				
81.Calhas elétricas e canalização elétrica				
82.Interruptores e quadros de energia				

HORA INICIO: _____ HORA TERMINO: _____

AVENTAIS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MIÚDOS				
83.Avental - Nome do funcionário	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC	MONITOR (A)	Verificado in loco

HORA INICIO: _____ HORA TERMINO: _____

EXPEDIÇÃO DE CONGELADOS	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC	MONITOR (A)	Verificado in loco
84.Cabine do computador				
85.Plataforma de carregamento				
86.Estrados				
87.Teto				
88.Paredes				
89.Portas				
90.Piso				
91.Luminárias				
92.Ausência de Aguas residuais				
93.Ausência de Condensação, de neve e gelo no teto e portas				
94.Calhas elétricas e canalização elétrica				
95.Interruptores e quadros de energia				

HORA INICIO: _____ HORA TERMINO: _____

SALA DE HIGIENIZAÇÃO DOS MONOBLOCOS	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC	MONITOR (A)	Verificado in loco
96.Máquina de lavar caixas				
97.Caixas brancas				
98.Caixas vermelhas				
99.Caixas azuis				
100.Tanques de lavagem de caixas				
101.Escovas				
102.Suportes de bandejas				
103.Carrinhos com gancheiras inox				
104.Teto				
105.Paredes				
106.Portas				
107.Janelas				
108.Piso				
109.Ralos				
110.Elevador				
111.Janela do sabão				
112.Luminárias				
113.Ausência de águas residuais				
114.Ausência de condensação				
115.Calhas elétricas e canalização elétrica				
116.Interruptores e quadros de energia				

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor(a) do CQ

Coordenadora ou Supervisora do CQ

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL Expedição de Resfriados e Congelados, Embalagem Primária de miúdos, Tuneis e Estocagem	Planilha N°05 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 13
---	---	--

NÃO CONFORMI DADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL Desossa e Embalagem Secundária	Planilha N°06 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 14
---	---	--

DATA: ____ / ____ / ____

CORREDOR DOS TUNEIS E CORREDOR DA DESOSSA	C/NC	HORA INICIO:	DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
1.Estantes e gaiolas para caixas						
2.Teto						
3.Paredes						
4.Portas						
5.Piso						
6.Ralos						
7.Luminárias						
8.Ausência de Aguas residuais						
9.Ausência de Condensação						
10.Calhas elétricas e canalização elétrica						
11.Interruptores e quadros de energia						
12.Barreira sanitária da desossa 2						

SALA DE DESOSSA 1 (Piso superior)	C/NC	HORA INICIO:	DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
13.Serra fita 1 (carré)						
14.Serra fita 2 (pernil)						
15. Skinner						
16.Mesas						
17.Mesa e ganchos de reispeção						
18.Esteira						
19.Placas de altileno						
20.Bandejas brancas						
21.Bandejas vermelhas						
22.Bandeja azul						
23.Suportes de bandejas						
24.Carrinho de bandejas						
25.Calha de resíduos						
26.Plataforma						
27. Corrimão de plataformas e escada						
28.Trilhagem						
29.Teto						
30.Paredes						
31.Porta						
32.Piso						
33.Ralos						
34.Aguas residuais						
35.Condensação						
36.Luminárias						
37.Baterias de frio						
38.Calhas elétricas e canalização elétrica						
39. Interruptores e quadros de energia						

SALA DE ESTERILIZAÇÃO DE FACAS 1	C/NC	HORA INICIO:	DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
40.Prateleiras de embalagens						
41.Saboneteira						
42.Pia						
43.Esterilizador						
44.Exaustor						
45.Teto						
46.Paredes						
47.Portas						
48.Piso						
49.Ralos						
50.Aguas residuais						
51.Condensação						
52.Luminárias						
53.Calhas elétricas e canalização elétrica						
54. Interruptores e quadros de energia						

SALA DE DESOSSA 2 (Piso inferior)	C/NC	HORA INICIO:	DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
55.Capas das máquinas						

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor (a) do CQ

Coordenadora ou Supervisora do CQ

 **PPHO – PRÉ-OPERACIONAL** | Desossa e Embalagem Secundária | Planilha N°06
Elaborado em: Maio/2010 | Data revisão: Outubro/2020 | N° Revisão: 14

56. Suportes de etiquetas rótulo			
57. Ganchos			
58. Pá (p/ embalagem da carne moída)			
59. Mesa e ganchos de reinspeção			
60. Mesas			
61. Esteiras			
62. Placas de atileno			
63. Caixas brancas			
64. Caixas vermelhas			
65. Caixa azul (MER ovinos)			
66. Suportes de caixas			
67. Carrinho de caixas			
68. Túnel de encolhimento			
69. Máquinas de vácuo			
70. Máquina de moer carne			
71. Máquina formadora de hambúrguer automática			
72. Modelador de hambúrguer manual			
73. Máquina fatiadora de bifes			
74. Saboneteiras			
75. Pias			
76. Teto			
77. Paredes			
78. Porta			
79. Piso			
80. Ralos			
81. Águas residuais			
82. Condensação			
83. Luminárias			
84. Baterias de frio			
85. Calhas elétricas e canalização elétrica			
86. Interruptores e quadros de energia			

SALA DE ESTERILIZAÇÃO DE FACAS 2	C/NC		HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
87.Saboneteira						
88.Pia						
89.Esterilizador						
90.Exaustor						
91.Teto						
92.Paredes						
93.Porta						
94.Piso						
95.Ralo						
96.Aguas residuais						
97.Condensação						
98.Luminária						
99.Calhas elétricas e canalização elétrica						
100.Interruptores e quadros de energia						

EMBALAGEM SECUNDÁRIA	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC	HORA INICIO:	HORA TERMINO:
			MONITOR (A)	Verificado in loco
102.Cabine do computador				
103.Mesas				

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL Desossa e Embalagem Secundária	Planilha N°06 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 14
---	---	--

104.Esteira			
105.Túnel de encolhimento			
106.Túnel de descida das embalagens			
107.Lixeiras			
108.Gaiolas de embalagens			
109.Teto			
110.Paredes			
111.Portas			
112.Piso			
113.Ralos			
114.Luminárias			
115.Ausência de Águas residuais			
116. Ausência de Condensação			
117. Calhas elétricas e canalização elétrica			
118. Interruptores e quadros de energia			
119. Ausência de embalagens no setor			

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

NÃO CONFORMIDADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORARIO DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - SALA DE AVENTAIS-	Planilha N°08 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 N° Revisão: 12
---	---	--

DATA: _____ / _____ / _____

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

NÃO CONFORMIDADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - SALA DE ABATE E ANEXOS-	Planilha N°01 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	--	--

ABATE	C/NC	HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	
			MONITOR (A)	Verificado in loco
1. Correntes, carretilhas e maneiras				
2. Box de insensibilização				
3. Pistola de insensibilização				
4. Grade de vomito				
5. Canaleta de sangria				
6. Alicate ou serra de chifres				
7.Roldanas e bandeja de roldanas				
8.Suporte, barbantes e sacos de oclusão do reto				
9. Rolete do couro				
10. Serra do peito				
11. Serra de carcaças				
12. Lavador de cabeças				
13. Mesa rolante de vísceras				
14. Chutes de patas				
15. Chute de úberes				
16. Chute de tendões				
17. Mesa de inspeção de patas				
18. Carrinhos de resíduos				
19. Gradilhos para Caixas				
20. Caixas brancas				
21. Caixas vermelhas				
22. Caixas azuis				
23. Trilho e calha de cabeças				
24. Chute do diafragma e rabo				
25. Bandeja de inox do diafragma				
26. Chute dos rins				
27. Calha descida dos estômagos				
28. Calha de vísceras brancas				
29. Calhas de vísceras vermelhas				
30. Mesa e ganchos de inspeção do DIF				
31. Carrinho com bandejas do DIF				
32. Serras manuais do DIF				
33. Armário inox da balança				
34. Bandeja da medula (MER)				
35. Esteiras de resíduos				
36. Rosca sem fim				
37. Saboneteiras				
38. Pias				
39. Pedras, esponjas e materiais				
40. Plataformas				
41. Corrimãos de plataformas				
42. Trilhagem				
43. Paredes				
44. Portas				
45. Janelas				
46. Exaustores				
47. Luminárias				
48. Ralos				
49. Limpeza e Aguas residuais no piso				
50. Limpeza e Condensação do teto				
51. Calhas elétricas e canalização elétrica				
52. Interruptores e quadros de energia				
53. Sala de Patas e/ou Sangue Fetal				

SALA DE PENDURA DO COURO	C/NC	HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	
			MONITOR (A)	Verificado in loco
54.Nórea e ganchos do couro				
55.Paredes				
56.Porta				
57.Luminárias				
58.Limpeza e Aguas residuais no piso				
59.Limpeza e Condensação do teto				

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - SALA DE ABATE E ANEXOS-	Planilha N°01 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	--	--

		HORA INICIO:	HORA TERMINO:			
SALA DE CARRETEILHAS	C/NC	Descrição da NC			MONITOR (A)	Verificado in loco
60.Tanques						
61.Suportes de carretilhas						
62.Teto						
63.Trilhagem						
64.Paredes						
65.Portas						
66.Luminárias						
67.Ralos						
68.Limpeza e Aguas residuais no piso						
69.Limpeza e Condensação do teto						
70.Calhas elétricas e canalização elétrica						
71.Interruptores e quadros de energia						

		HORA INICIO:	HORA TERMINO:			
CORREDOR DAS CÂMARAS	C/NC	Descrição da NC			MONITOR (A)	Verificado in loco
72.Teto						
73.Trilhagem						
74.Paredes						
75.Portas das câmaras						
76.Luminárias						
77.Ralos						
78.Limpeza e Aguas residuais no piso						
79.Limpeza e Condensação do teto						
80.Calhas elétricas e canalização elétrica						
81.Interruptores e quadros de energia						

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

NÃO CONFORMIDADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	

AÇÃO PREVENTIVA:



PPHO – PRÉ-OPERACIONAL

- SALA DE ABATE E ANEXOS-

Planilha N°01
Elaborado em: Maio/2010
Data revisão: Outubro/2020
Nº Revisão: 11

SALA DE MIUDOS	C/NC	HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	
			MONITOR (A)	Verificado in loco
91.Mesas, grades e ganchos das mesas				
92.Carretilhas das cabeças				
93.Desarticulador de mandíbula				
94.Centrífuga				
95.Carrinhos-gancheira de miúdos				
96.Gradilhos para Caixas				
97.Caixas brancas				
98.Caixas vermelhas				
99.Caixas azuis				
100.Calha de cabeças (MER)				
101.Calha de resíduos				
102.Máquina de abrir cabeças (MER)				
103.Saboneteira				
104.Pia				
105. Pedras, esponjas e materiais				
106.Paredes				
107.Porta				
108.Luminárias				
109.Ralos				
110.Limpeza e Aguas residuais no piso				
111.Limpeza e Condensação do teto				
112. Calhas elétricas e canalização elétrica				
113. Interruptores e quadros de energia				
114.Limpeza/organição da Sala de aventais dos miúdos				
115. Exautores/Ventiladores				

BUCHARIA LIMPA	C/NC	HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	
			MONITOR (A)	Verificado in loco
105.Ganchos para toalete de estômagos				
106.Carrinhos-gancheira de rúmen				
107.Tanque recebimento de estômagos				
108.Tanques de cozimento				
109.Tanques de lavagem em agua fria				
110.Centrífugas				
111.Gradilhos para Caixas				
112.Caixas brancas				
113.Caixas vermelhas				
114.Saboneteira				
115.Pia				
116.Pedras, esponjas e materiais				
117.Plataforma				
118.Paredes				
119.Porta				
120.Exaustores				
121.Luminárias				
122.Ralos				
123.Limpeza e Aguas residuais no piso				
124.Limpeza e Condensação do teto				
125.Calhas elétricas e canalização elétrica				
126.Interruptores e quadros de energia				

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - SALA DE ABATE E ANEXOS-	Planilha N°01 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	--	--

NÃO CONFORMIDADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					



PPHO – PRÉ-OPERACIONAL

- SALA DE ABATE E ANEXOS-

Planilha N°01
Elaborado em: Maio/2010
Data revisão: Outubro/2020
N° Revisão: 11

TRIPARIA LIMPA	C/NC	HORA INICIO:	HORA TERMINO:	
			MONITOR (A)	Verificado in loco
127.Tanque de salga das tripas				
128.Mesa				
129.Bombonas				
130.Carrinho de bombonas				
131.Calha acima da mesa (de resíduos)				
132.Pia				
133.Pedras, esponjas e materiais				
134.Teto				
135.Paredes				
136.Portas				
137.Luminárias				
138.Ralos				
139.Limpeza e Aguas residuais no piso				
140.Condensação no teto				
141. Calhas elétricas e canalização elétrica				
142. Interruptores e quadros de energia				

BUCHARIA SUJA E TRIPARIA SUJA	C/NC	HORA INICIO:	HORA TERMINO:			
				DESCRIÇÃO DA NC	MONITOR (A)	Verificado in loco
143.Barreiras sanitárias						
144.Mesa pequena de amarrar o rumen						
145.Mesa de recebimento dos estômagos e tripas						
146.Centrífugas						
147.Chapéu chinês						
148.Gradilhos para Caixas						
149.Caixas brancas						
150.Caixas vermelhas						
151.Caixas azuis						
152.Pia						
153.Pedras, esponjas e materiais						
154.Teto						
155.Paredes						
156.Porta						
157.Luminárias						
158.Ralos						
159.Limpeza e Aguas residuais no piso						
160.Condensação no teto						
161.Calhas elétricas e canalização elétrica						
162.Interruptores e quadros de energia						
163.Exautores/Ventiladores						

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - SALA DE ABATE E ANEXOS-	Planilha N°01 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	--	--

NÃO CONFORMIDADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - ESTERILIZADORES ABATE E ANEXOS-	Planilha N°02 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 12
--	--	--

DATA: ____ / ____ / ____ Hora de inicio: _____ Hora de término: _____

	Avaliação C/NC	Descrição da NC	Monitor (a)	Verificado in loco
1. Sangria				
2. Esfola das patas dianteiras				
3. Remoção do chifre				
4. Pré-esfola da cabeça				
5. Esfola da pata traseira direita				
6. Esfola da virilha traseira direita				
7. Remoção e esfola da pata traseira esquerda				
8. Esfola da virilha traseira esquerda				
9. Esfola da região do matambre e peito				
10. Oclusão do reto				
11. Esfola da região lombar				
12. Remoção do rabo				
13. Desarticulação da cabeça				
14. Oclusão do esôfago				
15. Serra do peito				
16. Evisceração das vísceras brancas				
17. Evisceração das vísceras vermelhas				
18. Mesa de vísceras				
19. Destacamento da língua e Inspeção de cabeça				
20. Inspeção de coração				
21. Inspeção de fígado				
22. Inspeção de intestino				
23. Inspeção de língua				
24. Inspeção de cabeça				
25. Serra da carcaça				
26. Inspeção da carcaça – Traseiro 1				
27. Inspeção da carcaça – Traseiro 2				
28. Inspeção da carcaça – Dianteiro 1				
29. Toalete do traseiro				
30. Toalete do traseiro				
31. Toalete do dianteiro				
32. Remoção da medula				
33. DIF - Pia				
34. DIF - Bandejas				
35. Toalete de Miúdos – Sala de Miúdos				
36. Tolatede de estômagos - Bucharia Limpa 1				
37. Toalete de estômagos - Bucharia Limpa 2	FO			
38. Sala de Patas e/ou Sangue Fetal				

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor(a) do CQ

Coordenadora ou Supervisora do CQ

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - ESTERILIZADORES ABATE E ANEXOS-	Planilha N°02 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 12
--	--	--

NÃO CONFORMI DADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor(a) do CQ

Coordenadora ou Supervisora do CQ

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO DE CARCAÇA E CÂMARA DE MIÚDOS-	Planilha N°04 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	---	--

DATA: _____ / _____ / _____		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	
CAMARA Nº	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC	Monitor (a)	Verificado in loco
1.Portas				
2.Paredes				
3.Piso				
4.Aguas residuais				
5.Teto				
6.Luminárias				
7.Trilhagem				
8.Baterias de frio				
9.Condensação				
10.Portas				
11.Paredes				
12.Piso				
13.Aguas residuais				
14.Teto				
15.Luminárias				
16.Trilhagem				
17.Baterias de frio				
18.Condensação				
19.Portas				
20.Paredes				
21.Piso				
22.Aguas residuais				
23.Teto				
24.Luminárias				
25.Trilhagem				
26.Baterias de frio				
27.Condensação				
28.Portas				
29.Paredes				
30.Piso				
31.Aguas residuais				
32.Teto				
33.Luminárias				
34.Trilhagem				
35.Baterias de frio				
36.Condensação				
37.Portas				
38.Paredes				
39.Piso				
40.Aguas residuais				
41.Teto				
42.Luminárias				
43.Trilhagem				
44.Baterias de frio				
45.Condensação				

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor(a) do CQ

Coordenadora ou Supervisora do CQ

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO DE CARCAÇA E CÂMARA DE MIÚDOS-	Planilha N°04 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 11
---	---	--

CAMARA Nº	C/NC	HORA INICIO: DESCRÍÇÃO DA NC	HORA TERMINO:	
			Monitor (a)	Verificado in loco
37.Portas				
38.Paredes				
39.Piso				
40.Aguas residuais				
41.Teto				
42.Luminárias				
43.Bandejas				
44.Baterias de frio				
45.Condensação				

LEGENDA= (C) Conforme (NC) Não Conforme (NO) Não Observado (NA) Não Aplicável (FO) Fora de Operação

NÃO CONFORMI DADE (O que?)	AÇÃO CORRETIVA				MONITOR (A)
	Como?	Quem?	A AÇÃO CORRIGIU A NC?	HORA DA CORREÇÃO Quando?	
AÇÃO PREVENTIVA:					



PPHO – PRÉ-OPERACIONAL

Expedição de Resfriados e Congelados, Embalagem Primária de miúdos, Tuneis e Estocagem

Planilha N°05
Elaborado em: Maio/2010
Data revisão: Outubro/2020
N° Revisão: 13

DATA:	/	/	HORA INICIO:	HORA TERMINO:		
CORREDOR DE SAÍDA DAS CÂMARAS DE RESFR.		C/NC	DESCRIÇÃO DA NC		MONITOR (A)	Verificado in loco
1.Teto						
2.Paredes						
3.Portas						
4.Piso						
5.Ralos						
6.Aguas residuais						
7.Condensação						
8.Luminárias						
9.Calhas elétricas e canalização elétrica						
10.Interruptores e quadros de energia						

EXPEDIÇÃO DE RESFRIADOS	C/NC	HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR	Verificado in loco
				(A)	
11. Gancheiras de costela					
12. Serra do dianteiro					
13. Serra da costela					
14. Carretilhas					
15. Bandejas vermelhas					
16. Suportes de bandejas					
17. Armário inox					
18. Esterilizador das serras					
19. Esterilizador de reinspeção					
20. Saboneteiras					
21. Pias					
22. Plataformas					
23. Corrimão das plataformas					
24. Trilhagem					
25. Teto					
26. Paredes					
27. Portas					
28. Piso					
29. Ralos					
30. Águas residuais					
31. Condensação					
32. Luminárias					
33. Baterias de frio					
34. Calhas elétricas e canalização elétrica					
35. Interruptores e quadros de energia					

Encarregado ou Líder do Setor

Monitor(a) do CQ

**Coordenadora ou Supervisora
do CQ**

	PPHO – PRÉ-OPERACIONAL	Planilha N°05 Elaborado em: Maio/2010 Data revisão: Outubro/2020 Nº Revisão: 13
Expedição de Resfriados e Congelados, Embalagem Primária de miúdos, Tuneis e Estocagem		

		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
CAMARA de Estocagem de resfriados	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
37.Suporte de bandejas					
38.Prateleiras inox					
39.Portas					
40.Paredes					
41.Piso					
42.Teto					
43.Baterias de frio					
44.Luminárias					
45.Ausência de águas residuais					
46.Ausência de condensação					
		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
TUNEL 1	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
47.Teto, paredes, porta e piso					
48.Luminárias					
49.Ausência de neve e gelo					
50.Ausência de águas residuais					
51.Ausência de condensação					
		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
TUNEL 2	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
52.Teto, paredes, porta e piso					
53.Luminárias					
54.Ausência de neve e gelo					
55.Ausência de águas residuais					
56.Ausência de condensação					
		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
TUNEL 3	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
57.Teto, paredes, porta e piso					
58.Luminárias					
59.Ausência de neve e gelo					
60.Ausência de águas residuais					
61.Ausência de condensação					
		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
TUNEL 4	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
62.Teto, paredes, porta e piso					
63.Luminárias					
64.Ausência de neve e gelo					
65.Ausência de águas residuais					
66.Ausência de condensação					
		HORA INICIO:	HORA TERMINO:	MONITOR (A)	Verificado in loco
EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MIÚDOS	C/NC	DESCRÍÇÃO DA NC			
67.Mesas					
68.Esteira					
69.Suporte de caixas					
70.Elevador de embalagens					
71.Lixeira					
72.Teto					
73.Baterias de frio					
74.Paredes					
75.Portas					

ANEXO F – QUESTIONÁRIO PARA IMPORTAÇÃO DE CARNE

进口肉类/肉类制品境外生产企业注册申请表

Formulário de Solicitação para Habilitação de Estabelecimento

Estrangeiro de Importação de Carne/Produtos Cárneos para à P.R. China

这是中华人民共和国海关总署(GACC)要求向中国出口肉类或肉类制品的境外屠宰、分割、加工、储存企业必须提供的用于评估和注册的申请。请用中文或英文提交，申请资料内容要求完整，以避免导致申请过程的延误。

NOTE: Esta é uma solicitação exigida pela Administração Geral das Alfândegas da República Popular da China (GACC), para avaliação e registro para exportar carne ou produtos cárneos de estabelecimentos de abate, desossa, processamento e entreposto para a China que solicitam credenciamento. Todas as informações devem ser enviadas em Chinês ou Inglês. As informações da solicitação e os documentos de suporte devem estar completos para evitar atrasos no processo.

() 新增注册/Nova solicitação:

() 新增注册产品品种/Novo registro de produto:

() 改扩建/Alteração/ampliação:

第一部分 企业基本情况/Primeira parte: Informação Básica do Estabelecimento.

1.1 企业名称/Nome do Estabelecimento:

1.2 地址/Endereço:

1.3 注册编号/Número de Registro:

1.4 **注册批准机构**/Orgão responsável pela Aprovação de Registro
(Autoridade): Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

1.5 **建厂日期**/Data da construção do Estabelecimento (Ano):

1.6 **改扩建日期、改扩建项目说明（如适用）**/Data da alteração/ampliação de estabelecimento, itens modificados (Não aplicável):

1.7 **企业类型**/Tipo de Estabelecimento:

屠宰/Abatedouro **分割**/Desossa **加工**/Processamento
冷藏储存/Entreposto **常温储存**/Armazenamento a seco.

1.8 **生产的产品种类**/Tipos de produtos produzidos:

1.9 出口贸易情况 (已出口的国家或地区，对应出口产品品种) /Habilidades do Estabelecimentos (países ou regiões exportadoras, produtos exportados correspondente):

1.10 拟对华注册/增加的产品（详细列明拟输华产品具体品种，可提供产品照片）/Produtos a serem habilitados/adicionados para exportar para China (Especifique as variedades de produtos a serem exportados para a China e forneça fotos dos produtos):

1.11 已获对华注册资格时间、已批准出口产品种类（如适用）/ Data da aprovação anterior para a China, tipos de produtos aprovados (Não Aplicável):

肉制品年加工能力/Capacidade anual de processamento de carne: ____吨 (如适用/tons. **Não aplicável.**)

1.12 生产能力/Capacidade de Produção:

屠宰线数量/ Número de linhas de abate: ___ 条/linha(s),

屠宰链速/Velocidade de Abate: ___ 只/头每小时/cabeças por hora;

年屠宰能力/Capacidade Anual de Abate: ___ 只/头/cabeças.
____ 吨/tons;

年去骨分割能力/Capacidade de desossa: ___ 吨/tons;

可食用副产品年加工能力 (按产品品种描述, 年/ 吨) /Capacidade anual de processamento de subprodutos comestíveis (descrição por variedade de produtos, tons/ano): _____ tons/ano. **Não aplicável**

肉制品年加工能力/Capacidade anual de processamento de carne: _____ 吨
(如适用/tons (Se aplicável). **Não aplicável**.

1.13 制冷及储存能力/Capacidade de Refrigeração e Armazenamento:

制冰能力/ Capacidade de produção de gelo ___ 吨/天 /tons/dia. **Não aplicável**

冷藏库数量/ Quantidade de câmaras de resfriamento ___ 个 /unidade(s),

冷藏库容量/ Capacidade das câmaras de resfriamento ___ 立方米 / m³;

冷冻库数量/ Quantidade de câmaras de congelamento ____个 /unidade(s),

冷冻库容量/Capacidade das câmaras de congelamento ____立方米 / m³;

常温库数量/Câmara(s) de armazenamento à seco ____个/unit(s). **Não aplicável**

常温库容量/Capacidade da câmara de armazenamento à seco ____立方米/ m³. **Não aplicável**

1.14 生产对应关系 (如适用) /Produção correspondente (Se aplicável): Não aplicável

对于独立的屠宰、分割、加工、常温/冷藏储存企业，请说明本企业产品相对应的来源企业以及转运到的下一家企业的名称、注册编号，说明对应的企业是否已获得在华注册资格。

Para estabelecimentos independentes de abate, corte, processamento, armazenagem à seco/ entreposto, favor indicar o nome da empresa fornecedora (da origem) de seus produtos e o nome da próxima empresa que os produtos serão transferido e, indique se a empresa correspondente está aprovada pela China.

1.15 生产加工用水/Água utilizada no processo produtivo:

水源/Fonte da água: ()公共用水/Abastecimento público de água

()企业自有水源/Água do próprio estabelecimento

()臭氧处理/Tratamento com Ozônio

()其他/Outros _____ (如适用) /(Se aplicável)

如果是企业自有水源，是否对水进行消毒处理/Se a fonte de água for do próprio estabelecimento, indique se a água é tratada :

()是/Sim ()否/Não (如适用)/(Se aplicável)

自有水源消毒处理方式/Método de tratamento da água do próprio estabelecimento : ()加氯处理/Cloração

DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

1.16 人力资源/ Recursos Humanos:

企业员工总数/Número total de funcionários: ___人/pessoas;

管理技术人员/Número total de gestores técnicos: ___人/pessoas;

驻厂官方检验检疫人员/Número total da equipe oficial de inspeção e
quarentena: ___人/pessoas;

派驻机构/Nome do órgão competente responsável pela inspeção oficial e
quarentena: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Serviço de Inspeção Federal conta com a seguinte distribuição em sua
equipe de fiscalização das operações diárias:

Quadro da Inspeção		Numero de Funcionários
Fiscal*	Médico Veterinário Oficial	--
Agentes de Inspeção AISPOA	Ensino Superior Completo	--
Auxiliares de inspeção	Ensino Médio Completo	--

每日加工班次/Turno de trabalho por dia: ___班/turno(s),

每周工作天数/Dias de trabalho por semana: ___天/dia.

1.17 联系人姓名、联系电话、邮箱/Nome do contato, número de
telefone, email:

第二部分 企业声明/Segunda Parte: Declaração do Estabelecimento:

声明上述情况及提交材料真实无误

EU DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES FORNECIDAS ACIMA
SÃO VERDADEIRAS E CORRETAS.

提交人姓名和职务

Nome e cargo da pessoa que submeteu as informações acima

法人签名和公司盖/Assinatura do responsável legal e carimbo do
estabelecimento

日期/Data: ___ / ___ / ___

第三部分 兽医主管当局确认 Terceira Parte: Verificação pela

Autoridade Veterinária Oficial.

经审核确认，兹证明该公司上述情况及提交材料真实无误。申请注册企业能够符合中国和（出口国国家或地区名称）相关卫生要求。

Após verificação, declaro certificado que a situação acima do estabelecimento e dos materiais enviados são verdadeiros e corretos. O estabelecimento atende os requisitos sanitários da China e do Brasil.

主管兽医姓名和职务/ Vanessa Correa da Silva – Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Nome e Cargo da Autoridade Veterinária que verificou as informações acima

主管兽医签名和主管当局盖章/Assinatura e carimbo oficial da Autoridade Veterinária

日期/Data:

ANEXO G – DECLARAÇÃO DE HORAS DE ESTÁGIO**DECLARAÇÃO DE HORAS DE ESTÁGIO**

Declaramos para os devidos fins que **Mariana Cardoso Vogge**, Estagiária desde **01/10/2020**, até a presente data cumpriu um total de 396 horas de estágio, sendo feito 6 horas diárias.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Pântano Grande, 06 de Janeiro de 2021.

Manoela Femeira da Silva
Recursos Humanos
CPF: 103.878.048-85

15.548.956/0001-08

COMESUL BEEF AGRO

INDUSTRIAL EIRELI

Rº 471 KM 173 S/N

CEP 96690-000

PANTANO GRANDE - RS